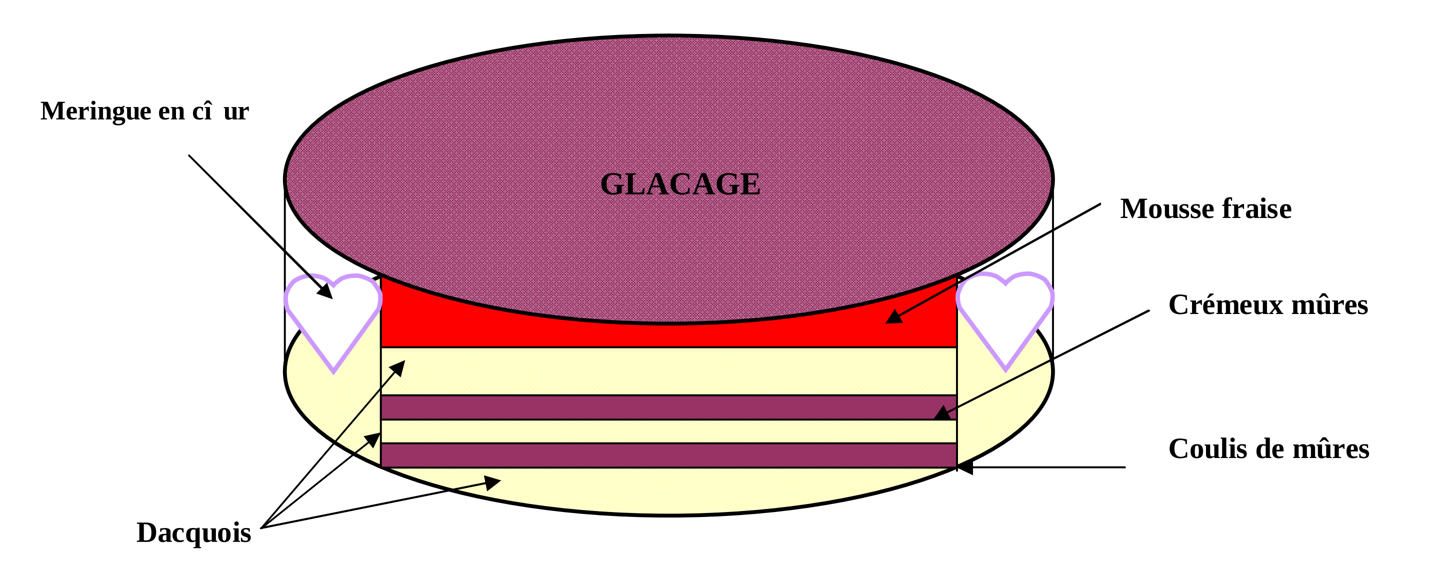


FÊTE DES MERES CALIN 2012

(Pour 8 entremets de 20cm de diamètre)

Ingrédients	Quantité	Mode dâemploi
DACQUOIS		
Poudre dâamandes Sucre glace Farine Blancs dâ ufs Sucre semoule	625 g 500 g 100 g 25 blancs 190 g	**Mélanger à sec** **Monter puis mélanger avec les extraits secs** **Dresser 2 ½ feuilles par recette**
COULIS DE MÛRES		
Purée de mûres Sucre semoule Pectine	1000 g 350 g 30 g	**1. Chauffer la purée de mûres à 40°C** **2. Ajouter la pectine et le sucre semoule** **3. Porter à ébullition pendant 3 minutes**
CREMEUX DE MÛRES		
Lait Sucre Jaunes dâ ufs Purée de mûres Gélatine	360 g 210 g 300 g 900 g 21 g	**Cuire à la nappe à 85 °C** **250 à 280 g pour un flexipan de 18 cm de diamètre**
MOUSSE FRAISE		
Purée de fraises Gélatine Crème UHT Blancs dâœufs Sucre	1.5 litres 22 feuilles 1.5 litres 12 blancs 600 g	**Chauffer la purée de fraises** **Mettre la gélatine** **Cuire les blancs avec le sucre à 117 °C** **Monter la meringue italienne et la crème UHT** **Faire les mélanges**
GLACAGE		
Gélatine Eau Lait Glucose Pâte à glacer IVOIRE Couverture IVOIRE Colorant violet	16 g 80 g 500 g 100 g 600 g 600 g	**Faire bouillir le lait et le glucose** **Ajouter la gélatine** **Mélanger dans le chocolat et la pâte à glacer fondus** **Ajouter le colorant** **Utiliser à 40°C**

Montage et finition :



Vos notes personnelles :

